

Правительство Республики Хакасия
Министерство образования и науки Республики Хакасия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия «Аграрный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
И.А. Арасланов
«_____» _____ 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 «Основы калькуляции и учета»**

**По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для
профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

РАССМОТРЕНО
на заседании ЦК
Протокол №2
«15» октября 2020 г.
_____/Е.Г.Волощенко/

Шира, 2020 г.

Рабочая программа по дисциплине ОП.06 «**Основы калькуляции и учета**» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) и примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (регистрационный номер 43.01.09 - 170331, дата регистрации в реестре: 31/03/2017).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Аграрный техникум» ГАПОУ РХ «Аграрный техникум»

Разработчик: Спирина Надежда Владимировна, преподаватель ГАПОУ РХ «Аграрный техникум».

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

1.1 Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, (от 9.12.2016г. за №156 798)

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, профессиональной подготовке и переподготовке работников в области технологии продовольственных товаров и потребительских товаров при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена, ОП.02. Товароведение продовольственных товаров.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- составлять и оформлять документы, рассчитать потребность сырья и продуктов, используя сборник процедур;
- оформлять документы на отпуск готовых изделий, составляет товарный отчет за день;
- выполнять калькуляцию блюд, рассчитывать учетные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;
- оформлять документы по результатам инвентаризации;
- составлять технологическую карту.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учета, документы и документацию, ее оформление и использование в учете;
- структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;
- порядок расчета потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;
- порядок получения продуктов из кладовой;
- документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;
- порядок проведения инвентаризации;
- порядок учета предметов материального оснащения.

Шифр комп.	Наименование компетенций	Наименование компетенций	Наименование компетенций	Наименование компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы

		<p>нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	<p>актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). источники</p>	<p>в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне Номенклатура информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 3	<p>Планировать и реализовывать собственное</p>	<p>Использование актуальной нормативно-</p>	<p>Определять актуальность нормативно-</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-</p>

	профессиональное и личностное развитие.	правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные

		общения на профессиональные темы	понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.2 1.6, 2.2 2.8, 3.2 3.5, 4.2 4.5, 5.2-5.5		Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции.	Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.
		Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции	Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки всего – 32 часов, в том числе:
 Обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 14 часов;
 Практические занятия – 18 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Лабораторные работы	-
Практические занятия	18
Контрольные работы	-
Курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	-
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 «Основы калькуляции и учета»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся (курсовой проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета.	Содержание учебного материала:	2	1,2
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.		
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.		
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.		
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.		
Тема 2. Ценообразование в общественном питании.	Содержание учебного материала:	2	1,2
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий		
	Практические занятия:	6	2,3

	1. Работа со Сборником рецептур,: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья.		
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.		
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.		
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация.	Содержание учебного материала:	2	1,2,3
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц.		
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания.	Содержание учебного материала:	2	1,2
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.		
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.		
	Практические занятия №4:	6	
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала:	2	1,2
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.		
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции .		
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении		

	продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	Практические занятия №5:	6	2,3
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.		
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала:	4	1,2
	1.Правила торговли. Виды оплаты по платежам.		
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.		
	3.Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления		
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира наличных денег в кассу и к выдаче.		
	<i>Зачет</i>	32	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств) ;
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины требует наличия теоретического учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска учебная;
- комплект учебно-методической документации;
- бланки бухгалтерских документов.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением Microsoft Word, Microsoft Excel;
- мультимедиа проектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основная литература:

1. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер" / И. И. Потапова. - 10-е изд., стер. - Москва: Академия, 2014. – 173 с.: табл. 2.
Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям 080301 - Коммерция (торговое дело) и 080111 - Маркетинг / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2014. - 463 с. : ил., табл.

Дополнительная литература: 1. Сборник мучных кондитерских изделий. Санкт-Петербург. Гидрометеиздат. 2012г. 2. Сборник рецептов

блюд и кулинарных изделий. Москва. Экономика. 2013г. Интернет - ресурсы

1. <http://www.buh.ru/document-376> 2. <http://www.texno-plus.ru/publ/1-1-0-6>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лекционных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; -</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям инструкций, регламентов действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы Промежуточная аттестация в форме зачета.</p>

<p>источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методiku осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методiku их списания; -методiku проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>		
<p>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню,</p>		<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</p>

<p>работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам способов</p>		<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.</p>
--	--	---